



Narcissen Cupcakes

Maak deze vrolijke lente cupcakes met prachtige narcissen! De cupcakes kun je bakken met de mix voor cupcakes van FunCakes. Met de daffodil (narcis) uitsteker en de FunCakes gele marsepein maak je gemakkelijk de narcissen. Maak de cupcakes helemaal af door er een mooi hekje om heen te maken met de Wilton Cupcake Wraps Picket Fence.

Boodschappenlijstje



PME Flower Foam Pad

FFP573
€ 3,69



RD Essentials Edible Glue -Eetbare lijm- 50g

RD9340
€ 4,79



PME Modelling tools, Bone

PME1
€ 4,89



Koekjes Uitsteker Ring Pro Ø 7 cm

K095111
€ 4,97

Smeer de cupcakes in met piping gel en bekleed met de groene marsepein. Doe wat piping gel erop en bestrooi met groene cake sparkles. Rol gele marsepein uit op wat suikerbakkerspoeder.

Steek de driebladige vorm 2x en het 'trompetje' 1x uit. Leg alles op de foam pad. Begin met de bloemblaadjes: duw met de bone tool een midden nerf in het blad, vanaf de punt van het blad naar het midden. Hierdoor gaat het blaadje iets rond staan. Doe dit met alle blaadjes. Leg de twee blaadjes op elkaar zodat ze elkaar niet overlappen en plak ze vast. Voor het trompetje ga je met de veining tool van de smalle kant naar de brede en druk zo stevig dat je ribbeltjes krijgt. Vorm een trompet door de zijkanten aan elkaar te plakken. Buig de randjes van de trompet iets naar buiten en doe er wat piping gel op. Doop in de gele cake sparkles en pak het trompetje aan de blaadjes vast. Decoreer de cupcakes met de narcissen en werk af met de cupcake wraps.

Veel plezier!